



investiamo nel vostro futuro

CONSORZIO DI RICERCA GIAN PIETRO BALLATORE

AVVISO - MANIFESTAZIONE DI INTERESSE (prot. 1106/14 del 04/09/2014)

PASTIFICI ARTIGIANALI CHE PRODUCONO PASTA A PARTIRE DA VARIETÀ LOCALI DI FRUMENTO DURO
INDAGINI NUTRIZIONALI SUL CARICO GLICEMICO

Il Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore sta implementando alcune attività di ricerca nell'ambito del progetto PON DIMESA (Codice PON 02_00451_3361785). Obiettivo del progetto è la valorizzazione dei prodotti derivati da varietà locali di frumento duro, sia dal punto di vista tecnologico sia nutrizionale.

Una delle linee di ricerca riguarda lo studio dell'indice glicemico della pasta prodotta a partire da varietà locali di frumento duro (Tumminia, Russello, ecc...),

In relazione a quanto specificato le aziende interessate a partecipare allo studio possono manifestare la propria disponibilità compilando l'apposito modulo allegato al presente avviso e inoltrare lo stesso a mezzo email a: info@ilgranoduro.it;

A seguito di una verifica sulle manifestazioni di interesse pervenute, il Consorzio si attiverà successivamente per richiedere alle aziende da coinvolgere nello studio una campionatura di 5 chilogrammi di prodotto che sarà utilizzato sia per i test di laboratorio sia per uno studio biomedico sul carico glicemico.

Per la partecipazione allo studio non è previsto alcun onere da parte delle aziende coinvolte. I risultati dello studio saranno gestiti dal Consorzio nel rispetto della riservatezza e della privacy e non saranno mai associati dal Consorzio medesimo al nome dell'azienda nei processi di comunicazione.

II DIRIGENTE

Dr Giuseppe Russo

Allegato: scheda manifestazione di interesse per la partecipazione allo studio sull'indice glicemico attività di ricerca PON DIMESA.



investiamo nel vostro futuro

ALLEGATO
MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER LA PARTECIPAZIONE ALLO STUDIO SUL CARICO GLICEMICO
ATTIVITÀ DI RICERCA PON DIMESA

SPETTABILE CONSORZIO DI RICERCA GIAN PIETRO BALLATORE

VIALE REGIONE SICILIANA, N.4600 – PALERMO

INFO@ILGRANODURO.IT

Con riferimento all'avviso prot. 1106/14 del 04 settembre 2014, la presente azienda intende manifestare la propria disponibilità a fornire una campionatura gratuita dei propri prodotti da destinare ad indagini nutrizionali inerenti il carico glicemico, generato dall'assunzione di pasta ottenuta a partire da varietà locali di frumento duro.

INFORMAZIONI ANAGRAFICA AZIENDA

Ragione Sociale _____

Indirizzo sede legale _____

Indirizzo stabilimento (se diversa da quella dello stabilimento) _____

Tel _____ Fax _____ Cellulare _____

Email _____ Sito web _____

Nominativo responsabile legale _____

INFORMAZIONI TECNICHE INERENTI IL PRODOTTO PASTA

Utilizzo sfarinati

moliti a pietra; moliti in molino a cilindri

integrale; semi-integrale; sfarinato convenzionale (non integrale)

Tipologia pasta prodotta

Produzione pasta monovarietale SI; NO

Varietà impiegate per la produzione del prodotto _____

Tipologia di essiccazione applicata alla produzione (indicare tempi e temperature) _____

Tipologia di formati realizzati _____

Data _____

Firma del responsabile legale
